4no53101.fm5 Page 15 Thursday, April 4, 2002 6:14 PM

Bruksanvisning

Generelle råd
Installasjon
Elektrisk tilkobling
TIlbehør til ovnen
Rengjøring av ovn og tilbehør
Feilsøkingsliste
Service

Generelle råd

Før apparatene tas i bruk

- For å få størst mulig utbytte av de nye apparatene dine, les bruksanvisningen nøye og ta vare på den for fremtidig referanse.
- Fjern papp og beskyttelsesfilm.
- Ta tilbehøret ut av ovnen og sett ovnen på 200°C i ca. én time for å fjerne lukten av beskyttelsesfett og isolasjonsmateriale. La vinduet i kjøkkenet stå oppe.
  Det kan hende viften fortsetter å gå en liten stund etter at apparatene er slått av. Dette er for å avkjøle komponentene og tilstøtende kjøkkenseksjoner.

Miljøinformasjon

1. Emballasje

- Emballasjen består av 100% resirkulerbart materiale og er merket med resirkuleringssymbolet.

2. Apparater

- Apparatene er fremstilt av resirkulerbare materialer. De må avhendes i henhold til de lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatene gjøres ubrukelige ved at nettledningene klippes av.

EU-overenstemmelseserklæring:

- Disse apparatene er beregnet på å komme i kontakt med matvarer og er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/109/EØF.
- Apparatene er utelukkende beregnet for tilberedning av mat. Enhver annen bruk (f. eks. oppvarming av lokaler) regnes for misbruk og medfører fare.
- Apparatene er utformet, fremstilt og markedsført i overensstemmelse med:
  - sikkerhetskravene i EU-direktivet "Lav spenning" 73/23/EØF;
  - kravene til beskyttelse i EU-direktiv 89/336/EØF;
  - kravene i EU-direktiv 93/68/EØF.

Generelle råd

- Du må aldri stå eller sitte på den åpne ovnsdøren eller henge noen vekt på håndtaket når ovnsdøren er åpen.
- Bruk grillvotter når du skal ta ut stekefat og tilbehør fra en varm ovn.
- **Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.**
- Plasser ikke brennbare materialer i ovnen - fare for brann dersom ovnen skrus på ved en feiltagelse.

Forholdsregler og generelle råd

- Før det foretas noen form for vedlikehold på ovnen, må støpslet tas ut av kontakten.
- Hold barn på avstand fra ovnen når den er i bruk og når den nettopp er slått av.
- Enhver form for reparasjon på ovnen må kun utføres av en kvalifisert elektriker.
- Sørg for at ledningene til apparater som befinner seg i nærheten av ovnen ikke berører varme deler eller kommer i klem i ovnsdøren.
- Under steking vil endel av vannet i maten fordampe. På alle ovner må denne dampen og annen matos føres ut av ovnen. Av sikkerhetshensyn og estetiske grunner mener vi den beste løsningen er en åpning under døren. Man kan derfor iblant se at damp kommer ut på dette stedet (se bildet).
- Dette er helt normalt og man kan rengjøre stedet etter å ha fjernet døren, slik som beskrevet i avsnittet “Rengjøring av ovn og tilbehør”.
- Utsett aldri den åpne døren for stor belastning, da det kan føre til skade på ovnsrommet og hengslene. Maks. vekt: 7 kg (15lbs).

Installasjon

Teknisk informasjon til installatør

Ovnen

- Pakk ut ovnen og la den stå på underlaget av polystyren, slik at den ikke skades under tilkoblingen.
- Ovnen må ikke løftes i håndtaket.
- Ta tak på sidene, som vist på illustrasjonen (se pilen).
- Kontroller at apparatet ikke har lidd noen skade under transporten.
- Ovnens og kjøkkenseksjonens dimensjoner er vist på illustrasjonen.
- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmeresistente (min. 80°C).
- Hvis plastlaminatene eller limet ikke er tilstrekkelig varmebestandig, kan det føre til at overflatematerialet slår seg, danner bobler eller løsner.
- Installer ovnen (ta tak i sidene når den skal løftes). Pass på at ikke lederne i nettledningen kommer i klem.

- Installer ovnen (ta tak i sidene når den skal løftes). Pass på at ikke lederne i nettledningen kommer i klem.

Installasjon

- For å oppnå tilfredsstillende ventilasjon må du følge angivelsene for ventilasjonsåpningen på illustrasjonen (minst 500 x 80 mm).
- Fest ovnen til kjøkkenseksjonen med skruer **(B)**, som vist.
- Ovnen kan også bygges inn under en platetopp.

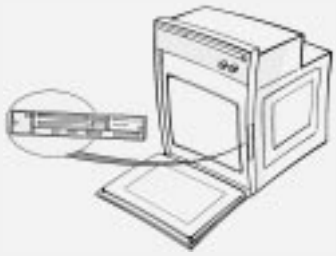
MERK: For å oppnå tilfredsstillende ventilasjon, anbefaler vi at du lar det være en åpning på minst 500x80 mm eller tilsvarende i den nedre delen av kabinettet.

En ekstra åpning på 5 mm er nødvendig mellom ovnens øvre kant og platetoppens nedre kant. Denne åpningen må ikke tildekkes av bånd eller lister.
Under installasjon av ovnen må man passe på at ikke sidene på ovnen berører kantene foran på kabinettet eller tilstøtende skuffer og skapdører (se bildet).

Unngå kontakt

Elektrisk tilkobling

- **Advarsel: Ovnen må ikke tilkobles strømnettet før du har foretatt alle de nødvendige tilkoblingene.**
- **Sørg for at installasjon og elektrisk tilkobling utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til produsentens anvisninger, samt gjeldende forskrifter.**
- **Installatøren er ansvarlig for korrekt installasjon av ovnen og overholdelse av de sikkerhetsmessige krav.**
- **Ved installasjon må det monteres en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.**
- **Ovnen må være jordet i samsvar med gjeldende lover.**
- **Unngå bruk av doble stikkontakter og skjøteledninger.**
- **Etter at ovnen er installert må det ikke være direkte adgang til de elektriske komponentene.**
- **Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten svarer til spenningen på strømnettet. Typeplaten sitter foran på kanten av ovnsrommet (synlig når døren åpnes).**



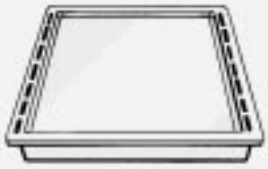
TIlbehør til ovnen

Tilbehør avhenger av modell (se separat produktbeskrivelse)

Langpanne

Langpannen er laget for å samle opp fett og matrester når den er plassert under risten. Den kan også brukes som stekefat ved tilberedning av kjøtt, kylling og fisk, med eller uten grønnsaker.

Hell litt vann i langpannen når den er plassert under risten, slik at fettsprut og os unngås.



Stekeplate

Anvendes til småkaker, marengs og pizza.

Rist

Risten kan brukes til å grille matvarer eller som støtte for bakeplater, kakeformer e.l.

Den kan plasseres på to forskjellige måter (eller) og på hvilken som helst av rillene i ovnen.

Selvrensende plater

De selvrensende platene har et mikroporøst belegg som absorberer fettsprut. Etter tilberedning av spesielt fet mat anbefales en automatisk rengjøringssyklus.

1. Den tomme ovnen rengjøres ved å varme den opp til 200°C og la den stå på i ca. én time.
2. Når ovnen er avkjølt, benyttes en fuktig svamp til å fjerne eventuelle matrester.

Bruk ikke rengjørings- eller rensemidler, da dette kan skade det katalytiske emaljebelegget.

Grillspidd

Se avsnittet om bruk av grillspidd i vedlagte produktbeskrivelse.

Tilbehør til ovn

Settet består av en rist, en langpanne og en eller to tenger.
Dette utstyret må settes på risten og brukes med grillfunksjonen.

Ovnens funksjoner

Tilbehør avhenger av modell (se separat produktbeskrivelse)

STATISK FUNKSJON

Brukes når all maten tilberedes på samme nivå i ovnen.

Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen. Man kan velge en temperatur mellom **50° C** og **250°C**.

Standardinnstillingen er **200°C**.

- Forvarm ovnen til riktig temperatur er nådd. Plasser maten i ovnen når alle indikatorene på skalaen **°C**__ lyser.
- Ved bruk av denne funksjonen bør maten plasseres midt i ovnen.

GRILLFUNKSJON

- Grillen brukes til steking av små kjøttstykker (pølser, biffer) og til å riste brød.
- Det er mulig å velge mellom 5 innstillinger: **1, 2, 3, 4, 5,** som tilsvarer de forskjellige varmenivåene til varmeelementet i ovnstaket.
- Standardinnstillingen er **3**.
- Ved grilling skal ovnsdøren være lukket.
- Forvarm ovnen i 3-5 minutter.
- Ved tilberedning av kjøtt bør det helles litt vann i langpannen, slik at du unngår matos og fettsprut.
- Snu kjøttet når omtrent halve steketiden er gått.
- Når man velger denne funksjonen, vil også grillspiddet settes igang (hvis det finnes).

"MLTF"-FUNKSJON (Varmeskap)

Med denne funksjonen holdes temperaturen i ovnen på enten **35°C** eller **60°C**.

- Innstillingen på **35°C** er spesielt nyttig ved heving av brød- eller pizzadeig.
- Standardinnstillingen er **35°C**.
- Med denne funksjonen bør man benytte den nederste rillen i ovnen.
- Innstillingen på **60°C** brukes til å holde mat som er ferdig tilberedt varm.

VIFTEFUNKSJON

Denne funksjonen er nyttig ved samtidig tilberedning av to forskjellige matretter på mer enn ett nivå (for eksempel: fisk, grønnsaker, pasta).

Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen; Man kan velge en temperatur mellom **50°C** og **250°C**.

Standardinnstillingen er **160°C**.

- Velg om mulig retter med lik steketemperatur.
- Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen på forhånd.
- Dersom rettene har forskjellig steketid, må de tas ut etterhvert som de blir ferdige.

KAKE-FUNKSJON (Statisk + Vifte)

Denne funksjonen er nyttig ved steking på to nivåer og baking av kaker. Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen. Man kan velge en temperatur mellom **50°C** og **250°C**.

Standardinnstillingen er **175°C**.

- Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen på forhånd.
- Bytt om plasseringen av rettene i ovnen under stekingen.
- Dersom rettene har forskjellig steketid, må de tas ut etterhvert som de blir ferdige.

TURBOGRILL-FUNKSJON (Grill + Vifte)

Denne funksjonen er ideell for tilberedning av store kjøttstykker (f. eks. roastbiff, steker).

Det er mulig å velge mellom 5 innstillinger: **1, 2, 3, 4, 5,** som tilsvarer de forskjellige varmenivåene til varmeelementet i ovnstaket. Standardinnstillingen er **3**.

- Hold ovnsdøren lukket under tilberedningen.
- Legg kjøttet på risten og plasser langpannen på nederste rille. Hell litt vann i langpannen når den er plassert under risten, slik at fettsprut og os unngås.
- Snu kjøttet når omtrent halve steketiden er gått.

Ovnens funksjoner

TURBOVIFTE-FUNKSJON

Denne funksjonen er nyttig ved tilberedning på to nivåer. Man kan velge en temperatur mellom **50°C** og **250°C**.

Standardinnstillingen er **160°C**.

Denne funksjonen er ideell for:

- Store fruktkaker
- Timbaler
- Fylte grønnsaker
- Fjærfe (mer enn 3 kg)

Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen på forhånd.

PROGRAM-FUNKSJON

Denne funksjonen er nyttig ved steking av pizza, brød og focaccia. Denne funksjonen har **3** stekeprogrammer **(P1, P2, P3)** med forhåndsinnstilt starttemperatur som kan reguleres av brukeren.

De høyeste temperaturene som kan velges av brukeren er: **240°C** for **P1, 200°C** for **P2** og **190°C** for **P3** for å oppnå et jevnt stekeresultat.

Hvert program passer til tilberedning av en av dine yndlingsoppskrifter.

Program **P1** kan brukes til rask forvarming med en starttemperatur på **300°C** og en steketemperatur på **240°C**.

For å spare på strømmen er det ingen forvarming når ovnen allerede er varm og steketemperaturen vil innstilles automatisk **(240°C)**.

For programmene **P2** og **P3** er starttemperaturen alltid **220°C**.

HURTIGFUNKSJON

Denne funksjonen gir rask oppvarming av ovnen.

Med denne funksjonen er det mulig å regulere temperaturen. Man kan velge en temperatur mellom **50°C** og **250°C**.

Standardinnstillingen er **200°C**. Indikatorene **-----°C** vil tennes suksessivt ettersom temperaturen i ovnen øker.

Når den innstilte temperaturen er nådd, vil det høres et akustisk signal og ovnen går automatisk over til Statisk funksjon.

Denne funksjonen er ideell ved tilberedning av kjøtt, fisk og fjærfe.

Rengjøring av ovn og tilbehør

- Etter at matlagingen er over, la ovnen avkjøles og deretter rengjøres, slik at det ikke dannes belegg av fastbrente matrester.
- Bruk et spesielt ovnrensemiddel til rengjøring av fastbrente matrester. Følg produsentens anvisninger.
- Den utvendige delen av ovnen rengjøres med en svamp og varmt vann.
- **Unngå bruk av skuremidler eller grytesvamp.**
- Benytt et flytende oppvaskemiddel til rengjøring av vinduet i ovnsdøren.
- Utstyret vaskes i oppvaskmaskin eller i kjøkkenvasken med et ovnrensemiddel.
- Kondens kan forekomme i dørpakningen hvis ovnen har vært i bruk over lengre tid og ved matlagningen på flere nivåer (spesielt mat med høyt væskeinnhold som f. eks. pizza, fylte grønnsaker osv.). Når ovnen er avkjølt tørker man av kondens med en klut eller en svamp.

Tilleggsinformasjon for ovner med aluminiumsfront:

Overflaten på materialet er ømfintlig. For å unngå riper må man kun bruke en myk svamp og flytende rengjøringsmiddel for å rengjøre fronten på ovnen.

Fjerning av ovnsdøren (ved rengjøring)

1. Åpne ovnsdøren.
2. Trykk hengsellåsene **(A)** fremover.
3. Løft låsene til de går i lås og fjern døren.
4. **Advarsel: Hengselholderlåsene må ikke frigjøres under rengjøring av ovnen.**
5. Sett ovnsdøren på plass i omvendt rekkefølge.

Fjerning av grillelementet ved rengjøring av ovnstaket (avhengig av modell)

- Ovnen må avkjøles før rengjøring.

1. Ved rengjøring av ovnstaket må grillelementet trekkes ut og senkes så mye som mulig.
2. Ovnstaket rengjøres og grillelementet settes på plass.

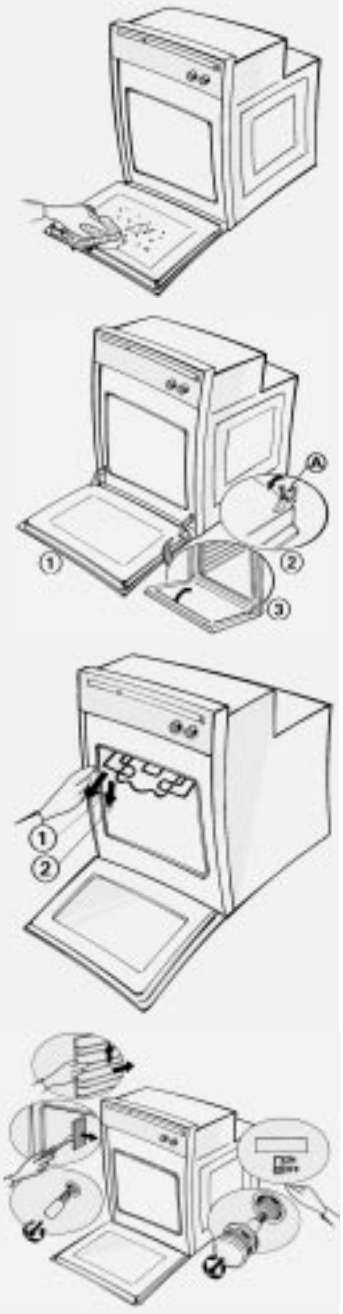
Utskiftning av pæren i ovnen

1. Trekk støpslet ut av stikkontakten.
2. Skru av lampedekslet.
3. Skift ut pæren med en ny (se NB!).
4. Sett lampedekslet på plass.
5. Sett støpslet i stikkontakten.

Utskifting av pæren på siden (avhengig av modell)

1. Trekk støpslet ut av stikkontakten.
2. Fjern venstre rist.
3. Bruk en skrutrekker til å vippe av lampedekslet.
4. Skift ut pæren med en ny (se NB!).
5. Hold lampedekslet i riktig stilling og press det mot ovnsveggen, så det smekker på plass.
6. Sett sideristen på plass.
7. Sett nettpluggen i stikkontakten.

NB! Anvend kun 25 W 230 V pærer, type E-14, T300°C, som kan skaffes ved henvendelse til Serviceavdelingen.



Feilsøkingsliste

Ovnen virker ikke

- Slå av ovnen og slå den deretter på igjen for å se om feilen har rettet seg.
- Kontroller om det er strømbrudd.
- Kontroller at ikke ovnens bryter står på **"0"**.
- Dersom det elektroniske displayet viser **"STOP"**, må du trykke på knappen 2 for å tilbakestille ovnen og still deretter klokken (se vedlagte PRODUKTBESKRIVELSE FOR PROGRAMMERINGSPANELET).
- Dersom det elektroniske displayet viser **"Fxx"**, må du kontakte Service og oppgi feilkoden.

Service

Før du kontakter serviceavdelingen:

1. Se om det er mulig å rette feilen (se "Feilsøkingsliste").
2. Skru av apparatet og slå det deretter på igjen for å se om feilen har rettet seg.

Hvis feilen vedvarer, tilkall Service.

Oppgi:

- hva som er feil,
- type og modell,
- servicenummeret
- (tallet etter ordet Service på typeplaten) finnes på undersiden av platetoppen eller på Produktbeskrivelsen, samt på høyre kant av ovnsrommet (synlig når døren åpnes). Servicenummeret er dessuten oppgitt på garantiseddelen,
- fullstendig adresse og telefonnummer.

Dersom apparatet trenger reparasjon, vennligst kontakt **et autorisert servicekontor** som oppgitt i garantien.

I det lite sannsynlige tilfelle at en operasjon eller reparasjon blir utført av en **ikke-autorisert elektriker,** skal det alltid kreves en attest på utført jobb og insisteres på bruk av **originale deler**.

Dersom disse reglene ikke blir fulgt, kan det redusere apparatets sikkerhet og kvalitet

SERVICE 0000 000 00000